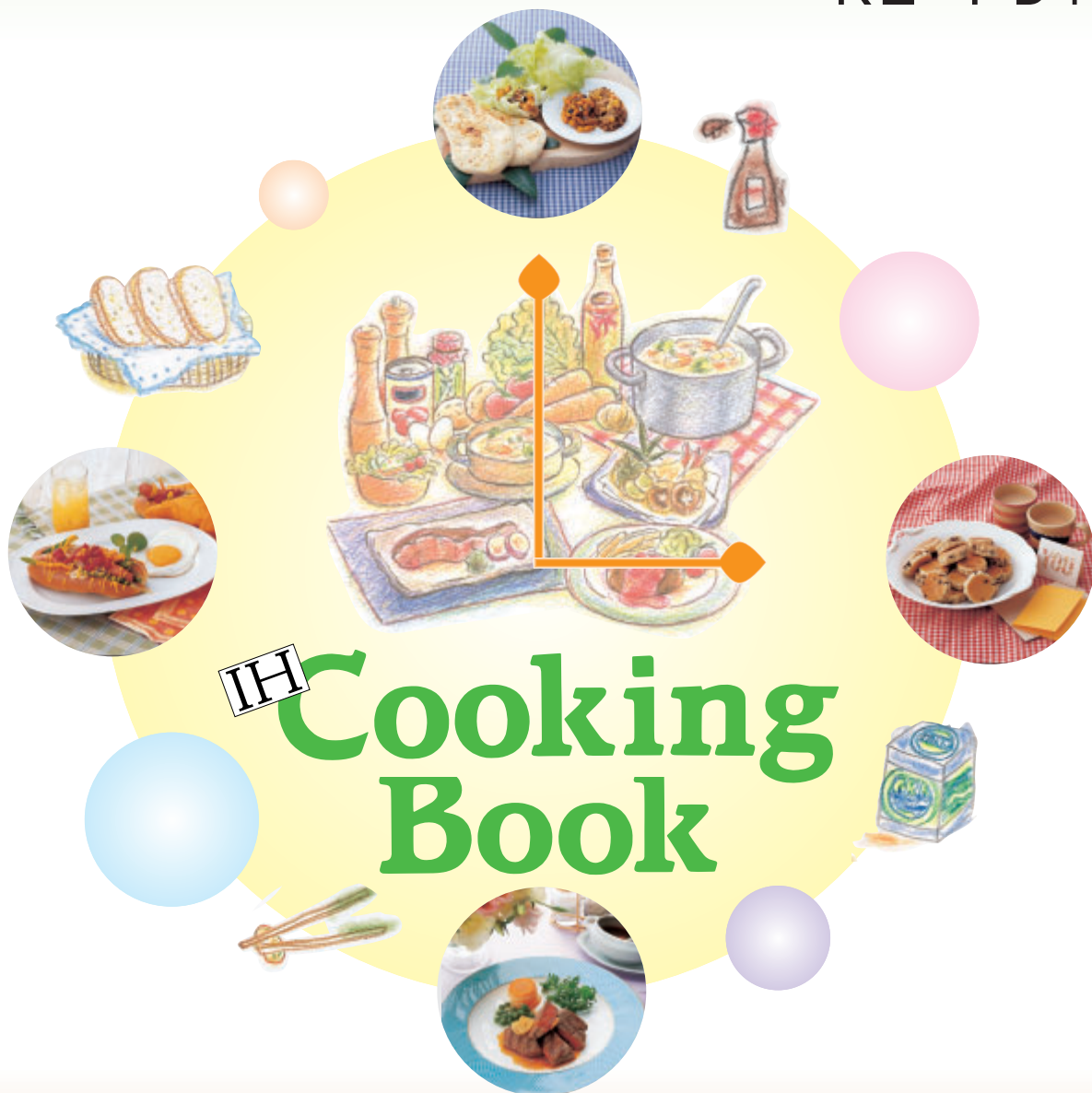
National

IH 調理器 フラットタイプ（家庭用）
取扱説明書・料理集

品番　KZ－PD1

このたびは、IH調理器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  そのあと保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付　**上手に使って上手に節電**

IH 調理器は火を使わない電磁誘導加熱方式その魅力は…

安全性&高火力

火を使わずになべ自体を発熱させるので
吹きこぼれによる立ち消えの心配がありません。
さらに1,400Wの高火力で調理できます。

幅広いメニューを おいしく調理

焼き物

250℃から保温まで、7段階の温度調節。
焼肉・ステーキからホットケーキまで
おいしく焼き上げます。
また、広々とした専用平面プレートで
団らんメニューをお楽しみいただけます。

加熱

強火から保温まで、7段階の火力調節。
長時間の煮込みに便利なタイマー付きです。

専用なべは、なべ物の下ごしらえをするときに当社の200V IH クッキングヒーターでお使いいただけます。(☞P.10)
※必ずお読みください。

揚げ物

200℃から140℃まで、7段階の温度調節。
材料を入れて一時的に温度が下がっても、
素早く復帰。
揚げ物がカラッと揚がります。

IH 熱源のしくみ

「IH」とは電磁誘導加熱のこと。
磁力線の働きでなべ自体を
ヒーターのように発熱させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべ底が熱くなります。

もくじ

ページ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

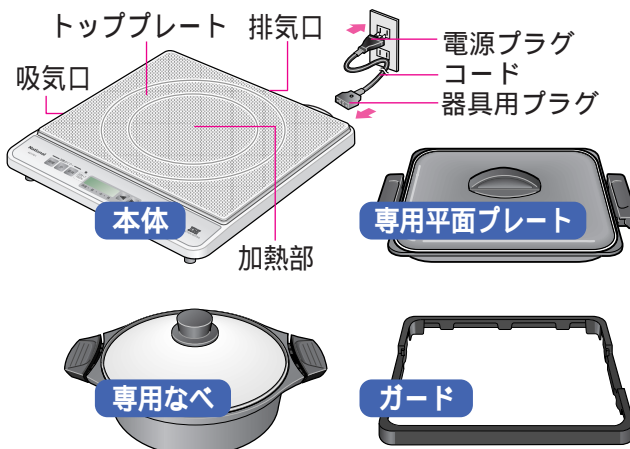
警告

やけど・けがを防ぐために

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない

感電や、異常動作によるけがの原因になります。

取り扱い

分解禁止

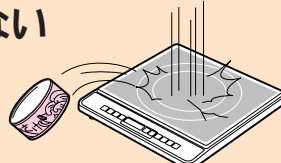
絶対に分解・修理・改造は行わない

火災・感電・けがの原因になります。
●修理は販売店にご相談ください。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

本体内蔵の電気部品に水が入り、ショート・感電・発火の原因になります。

トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。
●このような場合はコンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

電源・コード

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。
●延長コードも、定格15Aのものを単独で使う。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふく。

器具用プラグをなめさせない

乳幼児が誤ってなめないように注意する

感電・けがの原因になります。

コード・電源プラグ・器具用プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグ・器具用プラグの抜き差しはしない

感電の原因になります。

器具用プラグ（磁石式）先端にピンやごみを付着させない

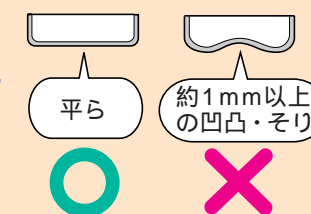
感電・ショート・発火の原因になります。

発火・火災を防ぐために

揚げ物をするときは、必ず次のことを守る

- そばを離れない
- 「揚げ物」キーを使う（他のキーを使わない）
- あっせんの天ぷらなべまたは底がトッププレートに密着する天ぷらなべを使う
- なべ底が反ったり、変形しているものは使わない
- なべは加熱部の中央に置く
- 800g（約900ml）未満の油で調理しない

発火の原因になります。

●いため物・焼き物などで油を使うときも、そばを離れないで、加熱し過ぎないよう火力調節する。

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠注意

やけどを防ぐために

不安定な所で使わない

本体が傾いているとなべが滑り落ち、内容物がこぼれてやけどやけがの原因になります。

なべ・プレートは不安定な状態で使わない

なべ・プレートがトッププレートからずれた状態で使うと、落下などにより、やけどやけがの原因になります。
- プレートを使う場合はガードを必ずセットしてください。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

やけどの原因になります。
- 調理中は顔を近づけない。

油の飛び散りを少なくするために
- 材料をきちんと下ごしらえする。（☞ P.27）
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

専用平面プレート・専用なべの取っ手やふたつまみがぐらぐらするときは、締め直してから使う（☞ P.10）

そのまま使うと、取っ手・ふたつまみが外れてやけどの原因になります。

ふたを取るとき蒸気に触れない

なべ物料理は特に蒸気が勢いよく出るので、やけどに注意する。

ふた・なべ・プレートなどの高温部に触れない

ふた・なべ・プレートなどが熱くなるため、やけどに注意する。

空だきしたり、加熱し過ぎない

やけどや調理物の発火の原因になります。また、なべの破損やトッププレートを汚す原因になります。

調理・湯沸かし以外の目的で使わない

過熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。

本体になべ・プレートなどを載せたまま持ち運ばない

滑り落ちて、やけどやけがの原因になります。

缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは載せない

缶詰やボンベなどの密閉容器は破裂して、けが・やけどの原因になります。アルミ箔や金属スプーンなどは赤熱して、やけどの原因になります。

使用後しばらくは、なべ・プレートの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない

やけどの原因になります。

⚠注意

発火・火災を防ぐために

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。
- 揚げ物調理は必ず「揚げ物」キーで行う。

なべ・プレートなどの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙が焦げたりします。

油煙が多く出たら通電を切る

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

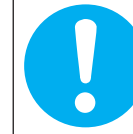
吸気口・排気口をふさがない

じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの上で使って吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

使用場所

水のかかるところや火気の近くでは使わない

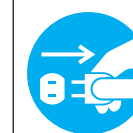
感電・漏電の原因になります。

取り扱い

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

電源・コード

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

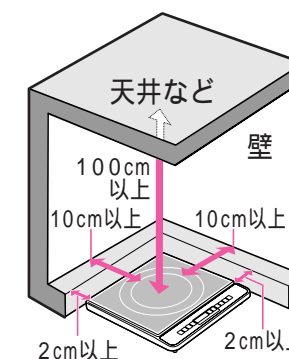
感電や、ショートによる発火の原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

周囲の可燃物から、次の距離を離して使う

（可燃物が木製の壁・家具などの場合）

火災の原因になります。
- 片側（右側もしくは左側）は開放する。
- じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など熱に弱い物の上では使わない。

〔消防法 基準適合〕

各部の名前と扱い方 本体・操作部

本体

電源プラグ

コード
●束ねたままで使わない。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

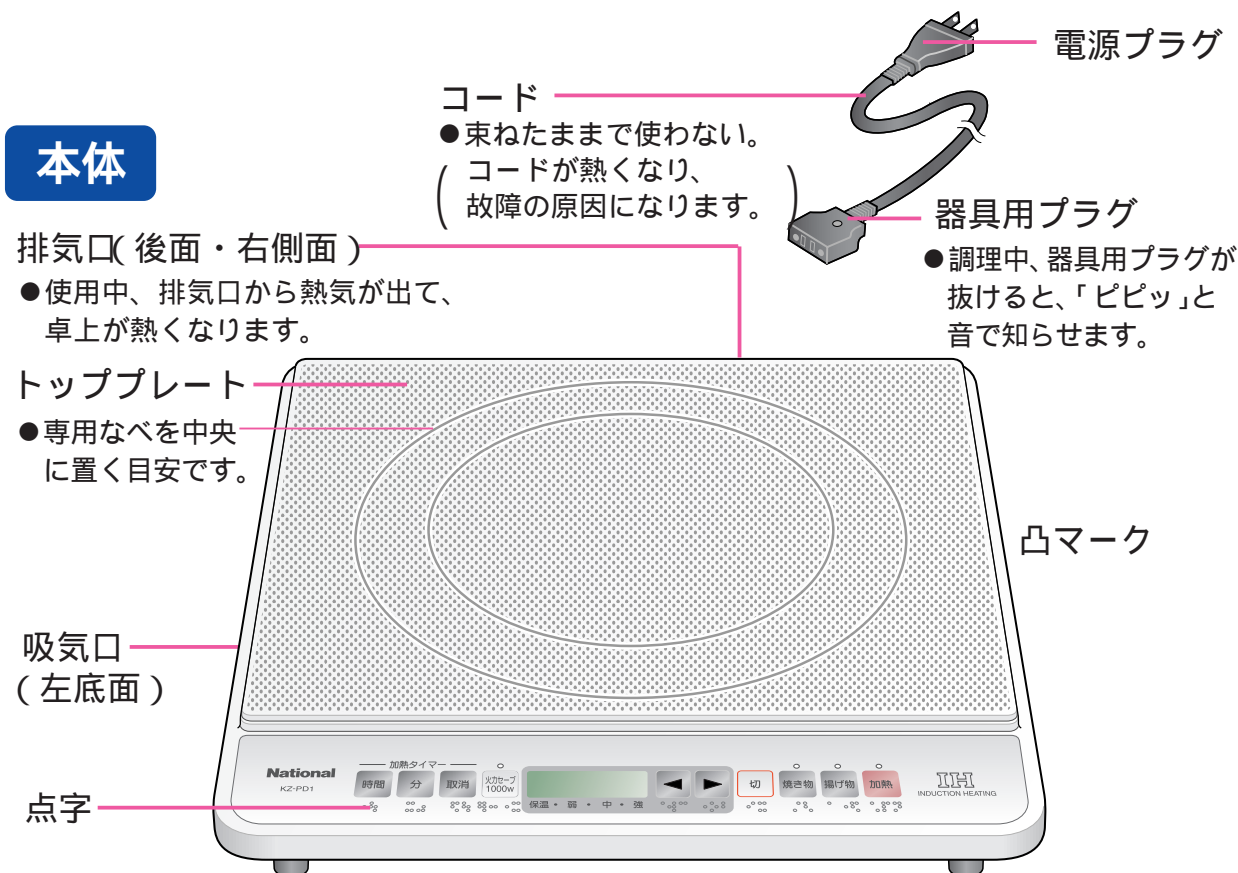
器具用プラグ
●調理中、器具用プラグが抜けると、「ピピッ」と音で知らせます。

排気口（後面・右側面）
●使用中、排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

トッププレート
●専用なべを中央に置く目安です。

※凸マーク

吸気口（左底面）

点字

目の不自由な方のために

- トッププレートの中心がわかるように、本体に凸マーク（※印部3か所）を設けています。
- 切 キーにも ━ マークを設けています。
- 操作部の各キーには、機能を意味する点字や凸マークが入っています。
- 点字用の説明ガイドを用意しています。詳しくは、販売店へご相談ください。

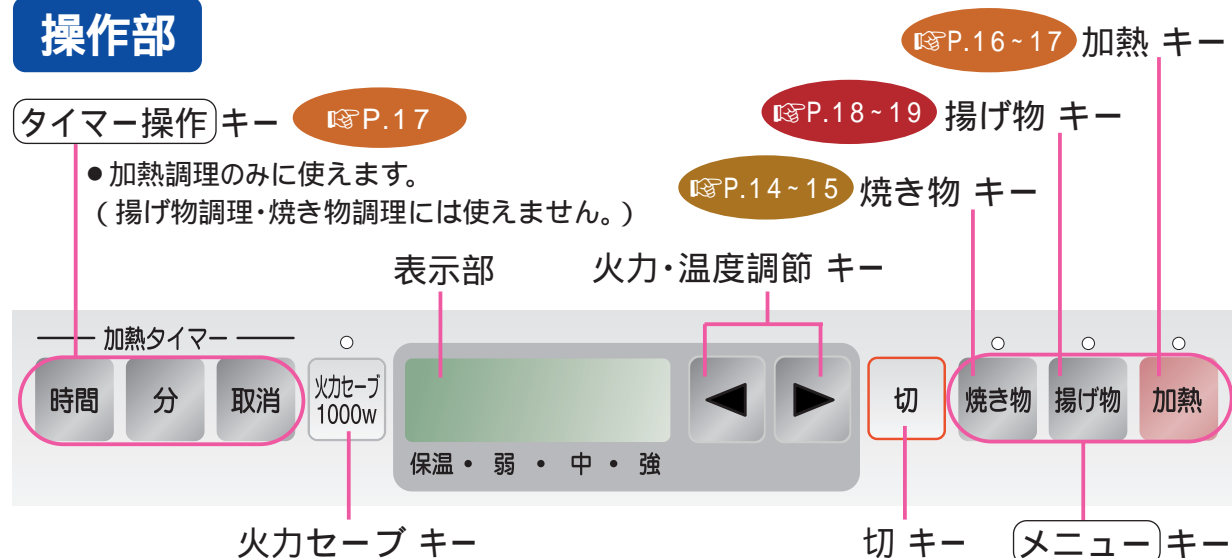
操作部

タイマー操作キー ☞P.17
●加熱調理のみに使えます。
（揚げ物調理・焼き物調理には使えません。）

☞P.16~17 加熱 キー
☞P.18~19 揚げ物 キー
☞P.14~15 焼き物 キー

表示部
火力・温度調節 キー

加熱タイマー　時間　分　取消　火力セーブ 1000w　保温・弱・中・強　切　焼き物　揚げ物　加熱

火力セーブ キー
切 キー
メニュー キー

お願い

- **IHクッキングヒーターの上で使わない。**
（磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。）
- **トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。**
（磁力線により本製品が故障する原因になります。）
- **使用中は本体から磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。**
・ラジオ・テレビなど。（雑音の原因になります。）
・キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど。（記録が消える原因になります。）
- **高温のなべやプレートを操作部に当てない。**
（熱による変形の原因になります。）

火力セーブ キーについて

コンセントの電気容量に余裕のない場合は「火力セーブ」キーを押しておくと、最大約1,400Wを約1,000Wに抑えます。

※1,400Wに比べて火力感が弱くなったり、予熱時間が長くなったりします。

使い方

❶「火力セーブ」キーを押す。

点灯

❷ 使用する メニュー キーを押す。

●先に メニュー キーを押した場合
- 30秒以内は、火力セーブ 1000w を受け付けます。
- 30秒以上たった場合は、受け付けません。

➡ 切 を押し、❶からセットし直す。

取り消し方

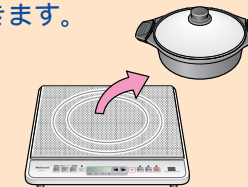
切 を押す。

※ メニュー キーを押していない場合は、もう一度「火力セーブ」キーを押すと、取り消せます。
（ランプ消灯）

安全機能について

●なべ無し自動OFF

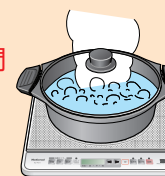
なべを外すと約1分後に通電が切れます。

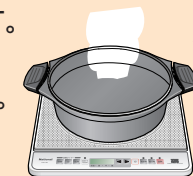
※使えないなべを置いたときもこの機能が働きます。

●切り忘れ防止機能

切り忘れても、自動的に通電が切れます。

焼き物・揚げ物 で調理中
最終キー操作後 約1時間

加熱 で調理中
最終キー操作後 約2時間

※タイマーを使ったときは、切り忘れ防止機能は働きません。

●温度過昇防止機能

なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電をコントロール。
（特にいため物などの予熱時などに働くことがあります。）
温度が下がると自動的に加熱し始めます。

※少量の油を入れて予熱するときは、火力を弱めてください。
（油の温度が急激に上がると、発火する恐れがあります。）

●揚げ物そりなべ検知

揚げ物の予熱時、なべ底に約1㎜以上の反りがあったり、変形していると、発火防止のため、自動的に通電を停止して表示でお知らせ。

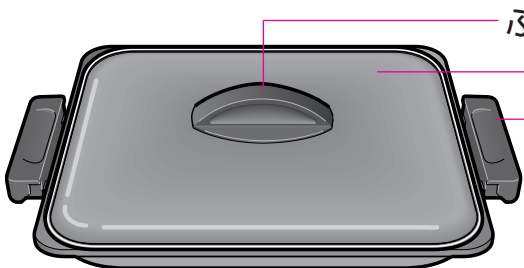
U 15

※予熱の途中で油を継ぎ足したときや、なべ底に異物や汚れがこびり付いたときも働くことがあります。

各部の名前と扱い方 専用平面プレート・　ガード・専用なべ

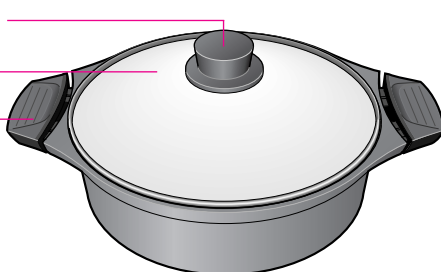
専用平面プレート

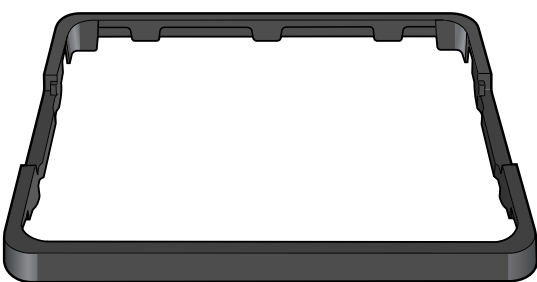
●焼き物調理用

●200V IH クッキングヒーターにかけたり、他のIH調理器などで使わない

専用なべ

●なべ物・煮物・煮込み用

●揚げ物はしない

（正しい温度調節ができません。）

ガード

●平面プレート専用

200V IH クッキングヒーターで専用なべを使うときのお願い

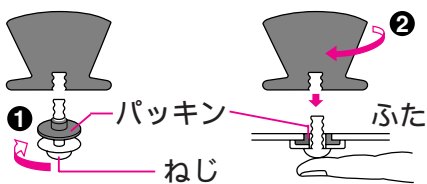
なべ物の下ごしらえのみにお使いいただけます。

※なべ底（裏面）やフッ素樹脂を損傷する原因になりますので、必ず次のことをお守りください。

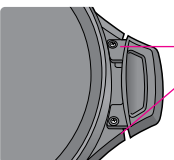
- ●他社のIHクッキングヒーターでは使わない。
- ●ラジエントヒーターでは使わない。
- ●1500W以上（「強」以上）の火力では使わない。
- ●予熱以外は空焼きをしない。
  （予熱は中火以下でする。）
- ●焼き物・いため物をしない。
- ●なべを水につけたままにしたり、なべ底（裏面）に水が付いた状態で長時間放置しない。

次のことは使用上差し支えありません

- ●使用中、「ピチッ」という音がすることがありますが、なべやプレートの熱膨張によるものです。
- ●使用中、なべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすと、止まることがあります。
- ●使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音などがします。
- ●ご使用に伴い、なべやプレートの調理面が多少黒くなることがあります。
- ●なべやプレートの裏面はざらざらしていますが、特殊加工によるものです。また、ご使用に伴い、多少白くなることがあります。

ふたつまみ（なべ）の取り付け方

❶ねじを回して、ふたつまみから外す。

❷ふたの裏面からねじをはめて指で支え、ふたつまみを回して取り付ける。

取っ手（なべ）が緩くなってきた場合

裏面のねじを締め直す。

※専用平面プレートも同様に締め直せます。

専用平面プレート・専用なべの扱い方

調理面のフッ素樹脂を傷めないために

- ●ガスコンロなどの他の熱源にかけない。
- ●予熱のとき以外は、空焼きをしない。
- ●市販の金属製のおたまや、へら・ナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わない。
  - ※プレートには、付属の専用金属へらまたは木製・樹脂製のへらを使う。
  - ※なべ物には、木製・樹脂製のおたまを使う。
- ●強くこすらない。
  - ※プレート上で肉などかたいものを切らない。
  - ※へらの角や先端では、強くこすらない。
  - ※コーナー部は傷付きやすいので注意する。
- ●ていねいに取り扱う。
  （落としたり、金属などのかたい物に当てて傷を付けない。）
- ●熱いうちに水につけて急冷しない。
- ●調理後は早めにお手入れする。
  （調理物を入れたままにしたり、水につけたまま長時間放置しない。）

裏面の特殊加工を傷めないために

●洗ったあとは、すぐに裏面の水気をふき取る。

（ぬれたまま放置すると、裏面の特殊加工がさびて、はがれる原因になります。）

付属品

専用金属へら（1本）

- ●使用中、プレートに放置しない。
- ●追加購入は、ナショナル製品取扱店でお求めください。

部品番号	希望小売価格
AFK03−175	600円

〔税別・2003年11月現在〕

あっせん品・別売部品の紹介

焼肉プレート・天ぷらなべ・蒸し板をお求めいただきますと、ステーキ、揚げ物、蒸し物などのメニューをお楽しみいただけます。

	焼肉プレート（あっせん品）	天ぷらなべ（あっせん品）	蒸　し　板（別売部品）
	※ガードは使えません		
品番	KZ−FY1	KZ−TT2	AZU80−237−0U
希望小売価格	5,500円	2,000円	1,300円
大きさ（約）	内径29cm×深さ2cm	内径22cm×深さ7.5cm	内径25.6cm×高さ3.1cm

〔税別・2003年11月現在〕

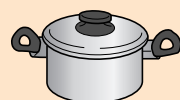
●他にもIH調理器に適したなべ・天ぷらなべ・プレートなどをあっせんしております。詳しくは、ナショナル製品取扱店へお問い合わせいただくか、カタログをご覧ください。

使えるなべの見分け方

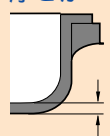
●なべをお求めになるとき・お手持ちのなべを確かめたいときは、下記内容を参考にしてください。

材 質

鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー ○

ステンレス ○

有磁性ステンレス（18－0）

ステンレス一層なべ（18－8・18－10）

なべ底の厚さが

- ●0.8㎜以下のもの ○
- ●0.8㎜を超え1.5㎜以下のもの △
  火力が弱くなるものがあります。
- ●1.5㎜を超えるもの ×～△
  2㎜を超えると加熱できないものがあります。

多層なべ ●間に鉄を挟んでいるもの ●底が18-0ステンレスのもの △～○

なべ底に磁石が付かない多層なべは火力が弱くなるものがあります。

※間にアルミや銅を挟んでいるものは加熱できません。

アルミ　**銅** ×

耐熱ガラス　**陶磁器（土なべなど）** ×

形 状

揚げ物調理用のなべは、
IH調理器本体では判断できません。
下記の方法で見分けてください。

直径	○	12～26cm	12～26cm
底の形状	○	平らでトッププレートに密着するもの	●厚みが0.6mm以下のものはなべ底が反ることがあります。
	×	中華なべなど底が丸いもの	
	加熱調理		揚げ物調理
	× 約4mm以上の反りや脚があるもの（約4mm以上）		× 約1mm以上の反りや脚があるもの（約1mm以上）

アドバイス

●市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の SG CH　SG IH　SG CH・IH マークのあるなべをお勧めします。

お知らせ

●揚げ物で約1mm以上の反りや脚のある天ぷらなべを使うと、調理の途中で **揚げ物そりなべ検知** が働いて U 15 を表示し、通電を停止することがあります。（☞P.28）

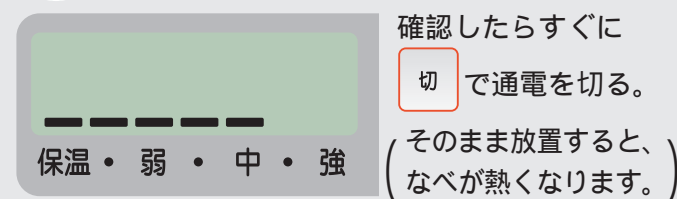
●揚げ物には、必ずあっせん天ぷらなべ・あっせん感温天ぷらなべ、または底が平ら（凹みが約1mm以下）でトッププレートに密着する天ぷらなべをお使いください。

加熱調理用のなべ（揚げ物調理以外）は、
IH調理器本体で使えるかどうかを見分けられます。

加熱調理用のなべの見分け方

○ 使えるなべは 火力表示が点灯

保温・弱・中・強

確認したらすぐに 切 で通電を切る。
（そのまま放置すると、なべが熱くなります。）

●ステンレス（特に多層なべ）は、使えると見分けても、なべの材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

●使えると見分けても、加熱し続けると本体内部高温検知が働いて、通電が切れるなべがあります。（U 17 ☞P.29）

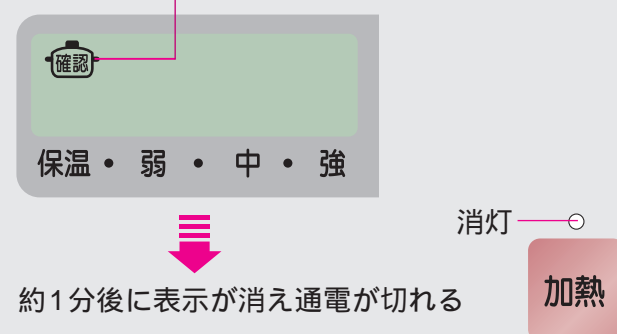
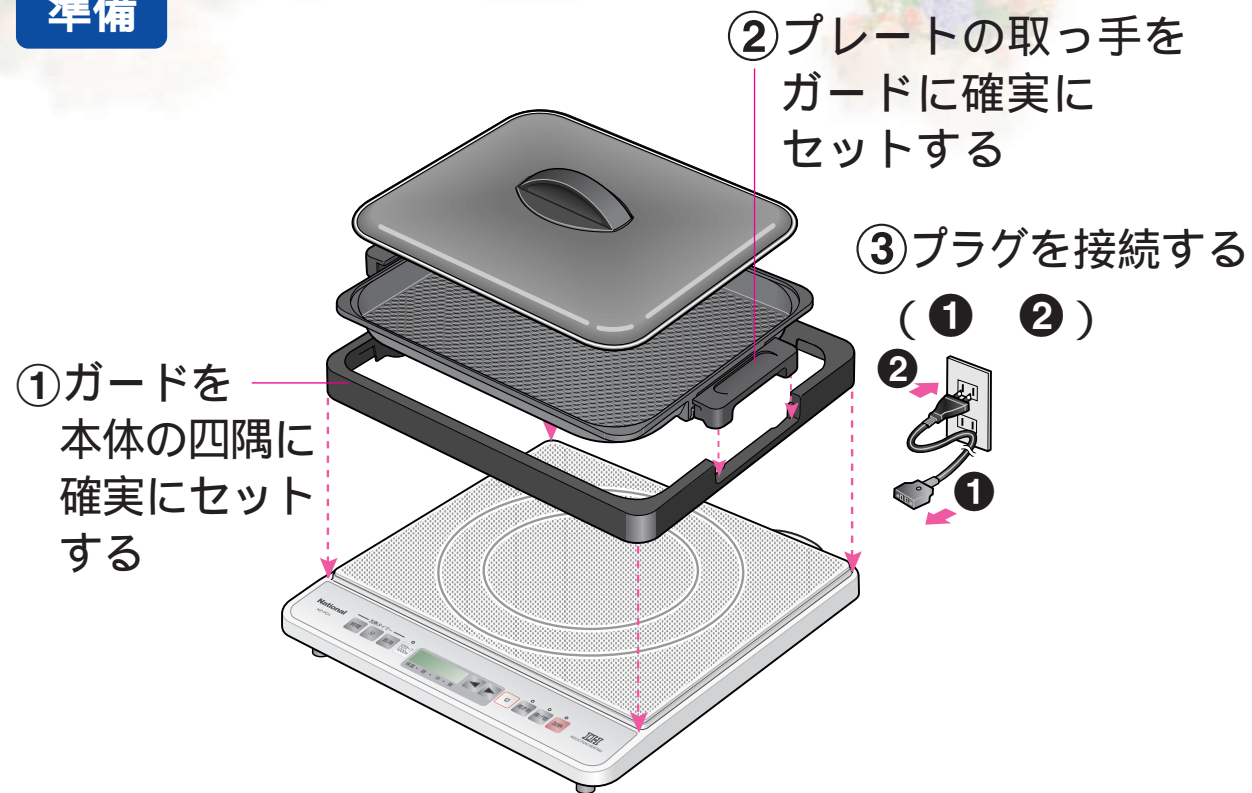
× 使えないなべは

約3秒後に「なべ確認マーク」を表示

約1分後に表示が消え通電が切れる

消灯

焼き物

調理 焼き物・焼肉

準備

● あっせん焼肉プレートにはガードは使えません。

メニュー例と温度調節の目安

温度（約）℃	100（保温）	140	160	180	200	230	250
専用平面プレート		薄焼き卵	ホットケーキ	ハンバーグ	お好み焼き	ステーキ	焼きそば
			クレープ			焼肉	焼肉
						ぎょうざ	炒飯

● 材料の量・質、焼けぐあいなどにより、様子を見て温度を調節してください。
● あっせん焼肉プレートを使うと網み目の付いたステーキ・焼肉がおいしく焼けます。

操作

1 焼き物 を押す

点灯

点滅

●最初は「230」に入る

予熱中 焼き物 230

保温・弱・中・強

（押すごとに）「100」側へ 「250」側へ

2 ◀ ▶ で

温度を合わせ予熱する

予熱時間の目安－約7分
（専用平面プレートでふたをして230℃に合わせたとき）

設定温度になると「予熱中」の表示が消え
ブザーで予熱完了をお知らせ

焼く

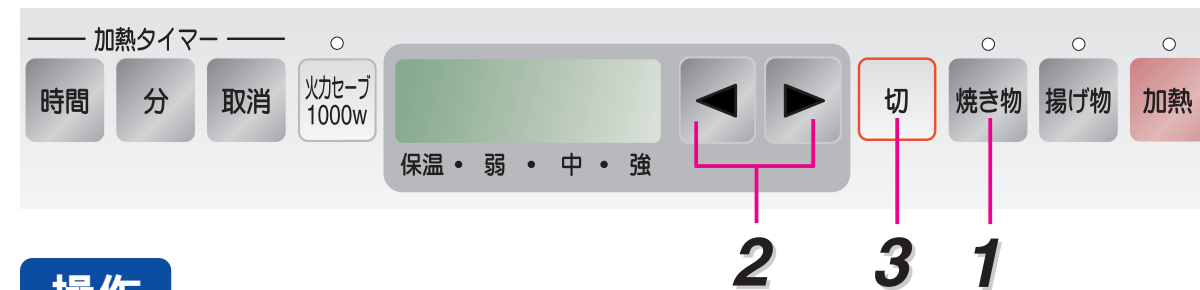
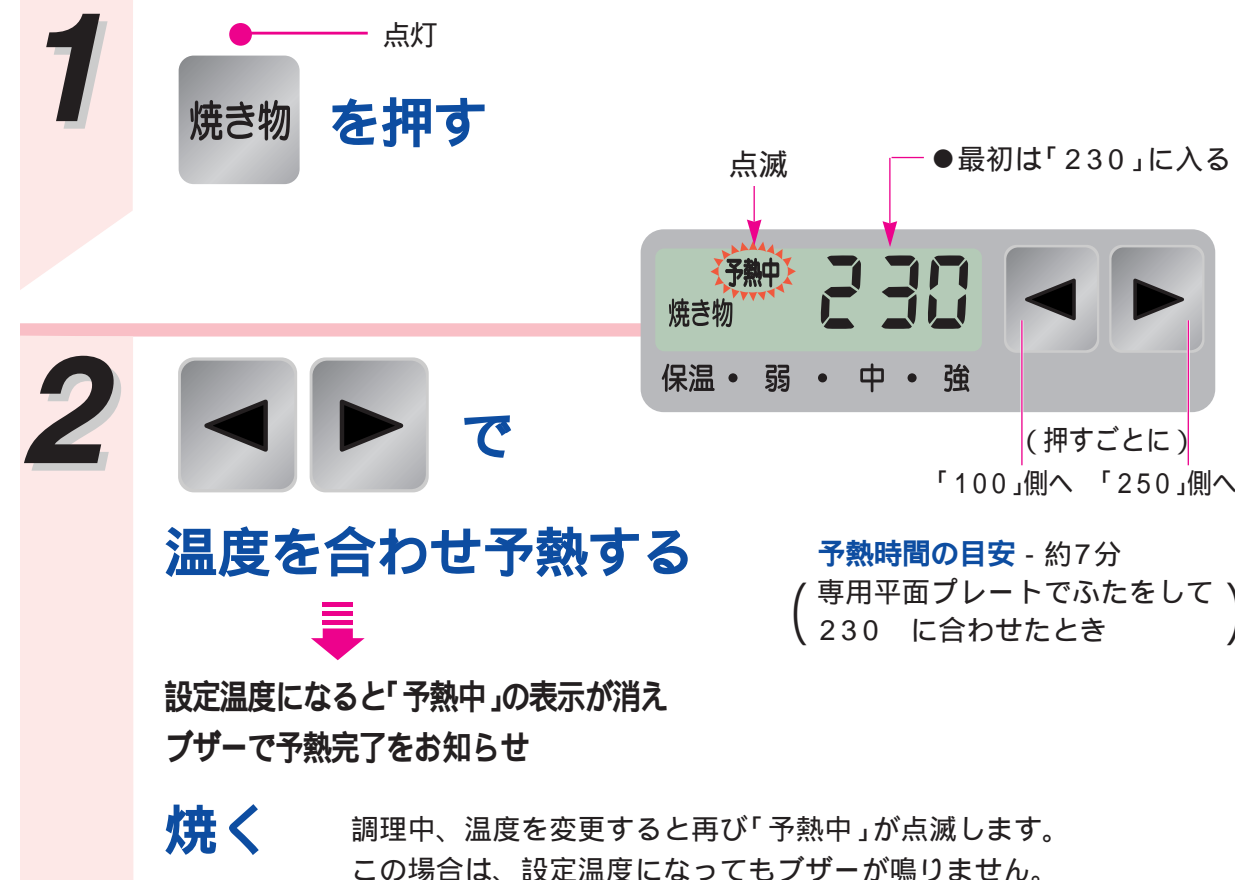
※調理中、温度を変更すると再び「予熱中」が点滅します。
この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

3 調理が終わったら

切 を押し プラグを抜く

消灯 焼き物

※調理後すぐに本体から専用平面プレートとガードを外して他の所に置かない。
（プレートからの熱で、置き場所によっては敷物が変形する原因になります。）

加熱 調理 なべ物 煮物・煮込み

準備

①なべを本体中央に載せる

②プラグを接続する
（❶→❷）

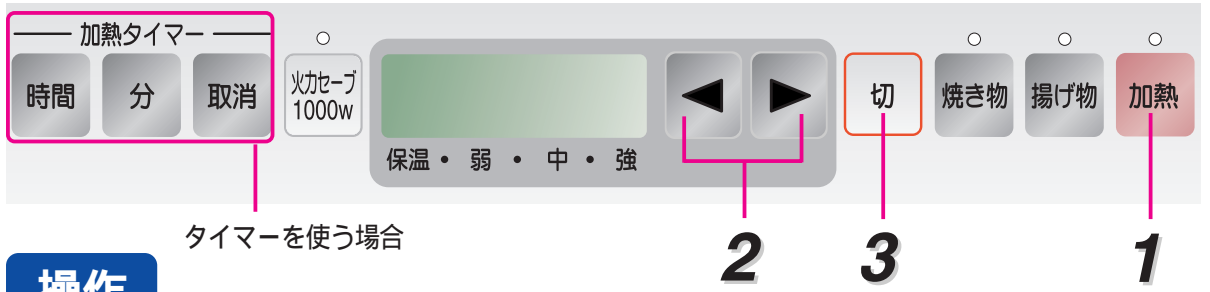
メニュー例と火力調節の目安

★タイマーを使うと便利なメニュー

火力は矢印の範囲で調節する
- 細い矢印：沸騰させたり、煮立てるときの火力
- 太い矢印：煮るときの火力

		保温	微弱	弱	やや弱	中	やや強	強	
	火力（約）	75W相当	150W相当	260W相当	450W	700W	900W	1400W	
なべ物	すき焼き 寄せなべ・水炊き キムチなべ				━━	━━	━━	⇔	火力「強」で沸騰させ、煮えぐあいを見ながら火力を弱める。
煮物	★筑前煮 ★肉じゃが			━━	━━	━━		⇔	
煮込み	★黒豆			━━				⇔	火力「強」で沸騰させ、火力を弱めて煮る・煮込む。
	★おでん			━━	━━			⇔	
	★カレー・シチュー ★ロールキャベツ			━━	━━	━━		⇔	

- 火力の目安は専用なべを使用した場合です。
  なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。
- **いため物などの予熱は火力を弱めにして、加熱し過ぎないようにご注意ください。**
  - 少量の油を入れて強火で加熱した場合、油の温度が急激に上がると発火する恐れがあります。
  - なべ・フライパンの底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。
- 「火力セーブ」キーを使用時は火力表示「強」で1,000Wになります。

操作

1 加熱 を押す（点灯）

●最初は「中」に入る

2 ◀ ▶ で（押すごとに）「保温」側へ 「強」側へ

火力を調節しながら調理する

タイマーを使う場合　セットできる時間：1分～ 9時間55分

時間 分 を押して時間をセットする

残り 2:14

●残時間は1分刻みで減る。

タイマーが終了すると、ブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

時間 …1時間刻み

分 …20分までは1分刻み
20分以降は5分刻み

●押し続けると早送りができる

取消 …タイマーの取り消し

※長時間お使いになるときは、吹きこぼれや焦げ付きなどにご注意ください。

3 調理が終わったら

切 を押し プラグを抜く

消灯 加熱

揚げ物 調理

準備

①天ぷらなべに900g（約1L）の油を入れ本体中央に載せる

②プラグを接続する（❶→❷）

- あっせん天ぷらなべ・あっせん感温天ぷらなべ、または底が平らでトッププレートに密着する天ぷらなべをお使いください。
- 800g（約900ml）未満の油では調理しないでください。
- 天ぷらなべは加熱部の中央に置いてください。

メニュー例と温度調節の目安

温度（約）℃	140	150	160	170	180	190	200
あっせん天ぷらなべ 感温天ぷらなべ 油900g（約1L）を使った場合					手作りコロッケ（180〜190）		
				魚介類の天ぷら 冷凍食品（コロッケ・えびフライなど）（170〜190）			
			フライ・串かつ・とりのから揚げ（骨無し180℃）（160〜180）				
			野菜の天ぷら ドーナツ（160〜170）				
		大学いも（150〜160）					

- なべの材質・形状、食材などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。調理のできぐあいにより、温度を調節してください。

上手に揚げるポイント

温度 ●材料に適した温度で揚げる。

衣 ●天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜ過ぎない。（白い粉が残る程度に混ぜる。）

油 ●新しい油を使う。細かい泡が多く出る油は、古くなっています。

材料 ●一度にたくさん入れない。（油の表面積の半分程度までに。）

でき上がりの目安

●材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなります。

操作

1 点灯

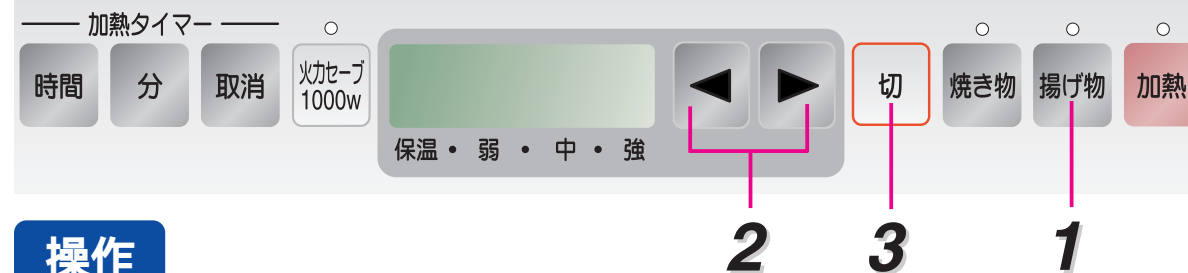
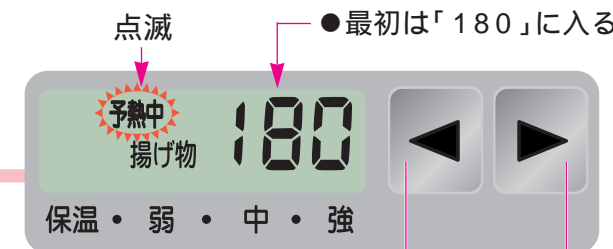
揚げ物 を押す

点滅 ●最初は「180」に入る

2 ◀ ▶ で

（押すごとに）「140」側へ 「200」側へ

温度を合わせ予熱する

予熱時間の目安：約8分30秒（あっせん天ぷらなべに油900g（約1L）を入れ、180℃に合わせ たとき）

設定温度になると「予熱中」の表示が消えブザーで予熱完了をお知らせ

揚げる ※調理中、温度を変更すると再び「予熱中」が点滅します。この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

3 調理が終わったら

切 を押し プラグを抜く

消灯 揚げ物

お知らせ

トッププレートが熱いうちに揚げ物をすると次の現象が起きる場合があります。
- 予熱時間が長くなったり、予熱完了のブザーが鳴らない。
- 表示より実際の油温が低くなる。（故障かな？ ☞P.29）

- なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わない。
- 予熱中に油を継ぎ足さない。（油温が低くなることがあります。）

揚げ物そりなべ検知 が働いて加熱を停止することがあります。（ U 15 ☞P.28）

揚げ物調理

和風朝ご飯セット（4人分）

355kcal

焼きおにぎり
- ご飯……480g
- Ⓐ しょうゆ……大さじ2
- Ⓐ みりん……大さじ1

焼きサーディン
- おくら……4本
- ミニトマト……8個
- オイルサーディン……140g

準備

- ご飯を8等分して、おにぎりにし、Ⓐを両面に塗る。
- おくらは小口切り、ミニトマトは半分に切る。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「180」**で専用平面プレートを予熱する。
❷中央におにぎりを載せ、両面をこんがりと焼く。
❸おにぎりを取り出し、おくら・ミニトマト・オイルサーディンを載せて焼く。

エネルギー（カロリー）は1人分の目安です。
（おやつメニューは1個分の目安）

ホットドッグ（4人分）

442kcal

ホットドッグ
- ホットドック用パン……4本
- ホットドッグ用ソーセージ……4本
- アスパラガス……4本
- たまねぎ……中1/2個
- ピーマン……2個
- にんじん……小1/2本
- バター・サラダ油……各適量
- 塩・こしょう……各少々
- ケチャップ・マスタード……各適量

付け合わせ（目玉焼き）
- 卵……4個

準備

- アスパラガスは5cmの長さに切って下ゆでする。
- たまねぎは串切り、ピーマンとにんじんは千切りにする。
- パンをオーブントースターなどで温め、バターを塗る。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「230」**で専用平面プレートを予熱する。
❷油をなじませ、ソーセージ・野菜類をいため、塩・こしょうで味を調える。
❸パンに②を詰め、ケチャップとマスタードをかける。
❹専用平面プレートに卵を割り、ふたをして蒸し焼きにする。

焼きそば（2人分）

631kcal

- 中華蒸しめん……2玉
- 豚バラ薄切り肉……120g
- にんじん……中1/3個
- ピーマン……2個
- もやし……80g
- キャベツ……2枚
- サラダ油……小さじ1
- 塩・こしょう……各少々
- だし汁……50ml
- 焼きそばソース……大さじ4
- 天かす・青のり・紅しょうが……各適宜

準備

- 豚肉は幅2cmに切る。
- にんじん・ピーマンは千切りにし、キャベツはざく切りにする。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「250」**で専用平面プレートを予熱する。
❷油をなじませ、豚肉をほぐしながらいためる。色が変わったら野菜を加えて、塩・こしょうをし、よくいためる。
❸プレートの中央を開け、ほぐしためんを載せ、だし汁をかけて、蒸し焼きにする。
❹めんに肉・野菜類を混ぜ、焼きそばソースを加えてからめ、塩・こしょうで味を調える。
❺お好みにより、天かす・青のりをふり、紅しょうがを添える。

フレンチトースト（2人分）

535kcal

フレンチトースト
- 食パン……2枚
- Ⓐ 卵……1 1/2個
- Ⓐ 牛乳……180ml
- Ⓐ 砂糖……大さじ1
- Ⓐ バニラエッセンス……少々
- バター……20g
- ジャム・はちみつ……各適宜

付け合わせ（ベーコンポテトサラダ）
- ベーコン……50g
- じゃがいも……中1個
- きざみパセリ……適宜
- 塩・こしょう……各少々

準備

- 食パンをⒶに浸しておく。
- ベーコンは1cm幅に切る。
- じゃがいもは千切りにし、下ゆでする。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「200」**で専用平面プレートを予熱する。
❷バターを載せてプレート全面になじませ、浸しておいた食パンの両面を焼く。
❸ベーコンとじゃがいもをいため、塩・こしょうで味を調え、パセリをふりかける。
❹お好みにより、フレンチトーストにジャム・はちみつを付ける。

昼 メニュー

ミンチ肉のナン・レタス包み（4人分）

325kcal

合い挽き肉 ……………………280g
にんにく ……………………1片
たまねぎ・パプリカ……………各1/2個
にんじん………………………中1/3本
じゃがいも ……………………小1個
なす ……………………………1本

Ⓐ
- 塩 ……小さじ1
- こしょう …少々
- 白ワイン…大さじ1
- ケチャップ …大さじ1 1/2
- カレー粉…大さじ1
- 粉末スープの素 …5g

Ⓑ
- 砂糖 …小さじ1
- しょうゆ…大さじ1
- 豆板醤…小さじ1/2
- ごま………適量

サラダ油 ……………………大さじ1
ナン・レタス …………………各適宜

準備

- にんにく・たまねぎはみじん切りにし、その他の野菜は8mm角に切る。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「250」**で専用平面プレートを予熱する。
❷油（大さじ1）を熱し、野菜をいためる。
❸プレートの中央を開け、合い挽き肉をいためたあと、野菜と合わせる。
❹半分に分けた③にⒶ、Ⓑでそれぞれ味を付ける。
❺お好みにより、ナン・レタスに包んでいただく。

チヂミ（2人分）

278kcal

にら……………………………1/3束
にんじん………………………中1/2本

Ⓐ
- 小麦粉 ………………80g
- おから ………………20g
- 卵………………………1/2個
- だし汁…………………180ml
- 塩 ……………………小さじ1/2
- 一味唐辛子 …………小さじ1/4

ごま油 ………………………大さじ1

Ⓑ
- しょうゆ・酢 …………各大さじ1
- ごま油…………………小さじ1/4
- 砂糖 …………………小さじ1
- 一味唐辛子・おろしにんにく…各少々

準備

- にらは5cmの長さに切る。
- にんじんは5cmの長さの千切りにする。
- Ⓐを合わせ、にらとにんじんを加えて、からめる。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「200」**で専用平面プレートを予熱する。
❷ごま油をなじませ、プレート全面に材料を広げて焼く。焦げ目が付いたらへらで切って裏返し、押さえつけながら焼く。
❸Ⓑに付けていただく。

おやつ メニュー

カントリー風ビスケット（約50個分）

49kcal

Ⓐ
- 薄力粉 ………………220g
- グラニュー糖 …………40g
- 砂糖 …………………40g
- ベーキングパウダー ……小さじ1
- オールスパイス（シナモン）…小さじ1/4

無塩バター ……………………130g
卵 ……………………………中1個
チョコチップ …………………50g
打ち粉（強力粉）………………適量

準備

- バターは1cm角に切って、30分程冷蔵庫で冷やしておく。
- ボールにⒶを入れ、両手で軽く混ぜる。冷やしておいたバターを加えて、手でこすり合わせるようにして混ぜ合わせる。
- 卵を加え、手で押さえつけるようにしながら混ぜる。
- チョコチップを加えて混ぜ、一つにまとめて平らにする。ラップできっちりと包んで、冷蔵庫で30分程休ませる。
- 台の上に打ち粉を振って生地を載せ、めん棒で厚さ5mmに伸ばして型（直径約40mm）で抜く。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「160」**で専用平面プレートを予熱する。
❷生地を並べ、焼き色が付いたら裏返して10分程焼く。

あっせん 天ぷらなべを使って

バナナドーナツ（約20個分）

82kcal

バナナ …………………………150g

Ⓐ
- 薄力粉 ………………150g
- ベーキングパウダー ……小さじ2

Ⓑ
- 卵 ……………………1個
- 砂糖 …………………大さじ3
- 牛乳 …………………大さじ1
- 溶かしバター …………20g

バニラエッセンス ………………少々
揚げ油 ………………900g（約1L）
粉砂糖 ………………………適量

※油量は必ずお守りください。

準備

- バナナは包丁で刻み、ピューレ状（どろっとした状態）にする。
- Ⓐは合わせてふるう。
- ボールにⒷを入れて混ぜ、バナナ・バニラエッセンスを加えてよく混ぜる。さらに、Ⓐを入れて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。

調理

❶天ぷらなべに揚げ油を入れ、**揚げ物キー**を押し、**温度「170」**で予熱する。
❷スプーン2本で生地の形を整えて、油の中へ落として揚げる。
❸冷めたら、粉砂糖を振りかける。

夜 メニュー

ちゃんちゃん焼き（5人分）

287kcal

生鮭 ……5切れ
白菜 ……2枚
春菊 ……1/3束
たまねぎ ……小1個
にんじん ……中1本
生しいたけ ……10枚
バター ……20g
Ⓐ みそ ……大さじ5
Ⓐ 砂糖 ……大さじ3
Ⓐ 酒 ……大さじ4
※その他、キャベツ・もやし・ピーマン ねぎ・しめじ・えのきだけなど。

準備

- 白菜・春菊は根元を切ってざく切り、たまねぎは串切り、にんじんは千切りにする。
- 生しいたけは石づきを除き切れ目を入れる。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「230」**で専用平面プレートを予熱する。
❷バターをなじませ、鮭を中央に並べ、たまねぎ・にんじん・しいたけを周囲に散らす。
❸Ⓐを全体にかけた後、白菜を載せ、ふたをして10分程加熱する。
❹最後に春菊を加えて、1分程ふたをして加熱する。

ハンバーグ（4人分）

351kcal

ハンバーグ
たまねぎ ……1個
パン粉 ……1/2カップ
牛乳 ……大さじ2
合い挽き肉 ……300g
Ⓐ塩・こしょう・ナツメグ ……各適量
卵 ……1個
サラダ油 ……適量
付け合わせ
さつまいも（輪切り） ……1本
ブロッコリー（塩ゆで）・ミニトマト ……各適量

準備

- たまねぎはみじん切りにし、油を熱して薄く色付くまでいためて冷ます。
- パン粉は牛乳で湿らせる。
- ボールに合い挽き肉を入れ、粘りが出るまで手でしっかりと練り、Ⓐで下味を付け、パン粉・卵・たまねぎを加えさらに練る。
- 4等分して両手にたたきつけて空気を抜き、小判型にまとめる。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「180」**で専用平面プレートを予熱する。
❷油をなじませハンバーグとさつまいもを入れ、焼き色を付ける。
❸焦げ目が付いたら裏返し、ふたをして焼く。中心に串を刺してみて、澄んだ汁が出てきたら焼き上がり。

あっせん 焼肉プレートを使って

ステーキ（4人分）

1,143kcal

ステーキ
牛肉（ステーキ用） ……4枚
にんにく ……1片
サラダ油 ……大さじ1
塩・こしょう ……各少々
付け合わせ
にんじん（輪切り） ……1/2本
じゃがいも（輪切り） ……2個
グリンピース ……60g
Ⓐ 水 ……1カップ
Ⓐ バター ……20g
Ⓐ 塩 ……小さじ1/3
Ⓐ 砂糖 ……小さじ1

準備

- にんじん・じゃがいも・グリンピースをⒶで煮る。
- 肉は包丁の背で軽くたたき、すじを切り、焼く直前に表面に塩・こしょうする。

調理

❶**焼き物キー**を押し、**温度「230」**で焼肉プレートを予熱する。
❷油をなじませにんにくと肉の両面を焼く。

一口メモ

ステーキ肉は片面を焼き上げてから裏返して手早く焼く。何回も返すと肉汁が流れ出てしまいます。

別売部品 蒸し板を使って

山菜おこわ（4人分）

293kcal

もち米 ……3合（450g）
山菜（水煮） ……150g
Ⓐしょうゆ・みりん ……各大さじ1/2
水（打ち水用） ……150ml
Ⓑ だしの素（粉末）・塩 ……各小さじ1/2
Ⓑ 砂糖 ……小さじ1
Ⓑ みりん ……大さじ1
Ⓑ しょうゆ ……大さじ2/3

準備

- もち米を洗い、水に充分に浸す。（新米は6〜8時間、古米は8〜12時間。）
- 山菜の水煮をⒶで煮て、ざるに上げたもち米と混ぜる。
- Ⓑに水を加えて150ml（50ml×3回分）にし、打ち水にする。
- 専用なべに蒸し水（600ml）を入れて、蒸し板を置き、水でぬらしてかたく絞った蒸し物用ふきんを敷く。その上に山菜を混ぜたもち米を入れ、平らにしてふたをする。

調理

❶**加熱キー**を押し、**火力「強」**で湯気が出るまで5〜8分程加熱する。
❷**火力「中」**に下げ、**タイマーを35分**に合わせる。
❸残り時間が**25・20・15**を表示したときに打ち水（1回約50ml）を振り、さっと混ぜる。

メニュー 夜

夜 メニュー

すき焼き（4人分）

980kcal

牛肉	600g
焼き豆腐	1丁
白菜	1/4株
長ねぎ	2本
春菊	2束
生しいたけ	8枚
糸こんにゃく	1袋
牛脂	適量
Ⓐ砂糖・しょうゆ・酒	各適量
卵（溶く）	4個

※その他、たまねぎ・もやし・ごぼう しめじ・えのきだけなど。

準備

- 牛肉・焼き豆腐・白菜・長ねぎは適宜に切る。
- 春菊は根元を切り、生しいたけは石づきを除き切れ目を入れる。
- 糸こんにゃくはさっとゆで、適宜に切る。

調理

❶**加熱キー**を押し、**火力「強」**で専用なべを熱し、牛脂を溶かす。
❷牛肉をいため、Ⓐで味付けをし、残りの材料を加えて煮る。
❸溶き卵に付けていただく。

キムチなべ（4人分）

471kcal

豚肉（薄切り肉）	400g
もめん豆腐	1丁
白菜のキムチ	400g
春菊	2束
えのきだけ	1パック
もやし	1袋
水	5カップ
だし昆布	10cm1枚
Ⓐ 酒・信州みそ	各大さじ3
Ⓐ 砂糖	小さじ1/2

準備

- 豚肉・もめん豆腐・白菜のキムチは適宜に切る。
- 春菊は根元を切り、えのきだけは石づきを除く。

調理

❶専用なべに分量の水とだし昆布を入れ、**加熱キー**を押し、**火力「強」**で加熱する。沸とう直前にだし昆布を取り出し、白菜のキムチとⒶを加え、煮立てる。
❷豚肉・もめん豆腐・野菜類を入れて煮る。

一口メモ

残ったスープにご飯を入れて雑炊にしたり、うどんやめんを入れてもおいしくいただけます。

あっせん 天ぷらなべを使って 串揚げ（4人分）

569kcal

えび	8尾
鶏肉	200g
貝柱	8個
グリーンアスパラガス	8本
小麦粉・パン粉	各適量
卵（溶く）	2個
竹串	適量
揚げ油	900g（約1L）
ソース・レモン	各適量

※油量は必ずお守りください。

準備

- えびは殻と背わたを取り、鶏肉は一口大に切る。
- グリーンアスパラガスは根元を切り、半分に切る。
- 各材料を竹串に刺し、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に付ける。

調理

❶天ぷらなべに揚げ油を入れ、**揚げ物キー**を押し、**温度「170」**で予熱する。
❷串を揚げる。
❸お好みにより、ソースを付けるか、レモンをくし形に切り、絞っていただく。

油の飛び散りを少なくするために

材料に含まれる水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油が飛び散ってやけどの原因になります。
油の飛び散りやすい材料は、切り目を入れる・水分をふき取るなどの下ごしらえをしましょう。

切り目などを入れる

- **えび** 尾の先を切って水分を出す。
- **いか** 皮をむいて両面に切り目を入れる。

- **ししとう** 縦に切り込みを入れる。
- **ゆで卵（うずらなど）** 串などをさす。

水分をふき取る

- **魚介類**
- **特にしいたけやピーマンなどの野菜**

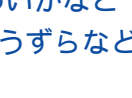
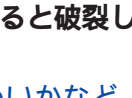
ドーナツなどの生地には

- **必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる**
油の飛び散りを防ぐ役割があります。

揚げ過ぎに注意

特に次の材料は揚げ過ぎると破裂します。

- **けんさきいかやするめいかなど**
- **コロッケ**
- **ゆで卵（うずらなど）**
- **中が空洞の野菜（ししとう・オクラなど）**

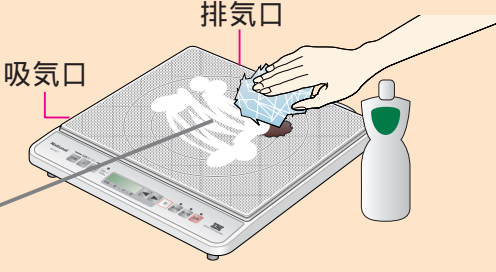
なべに揚げ残しがないように、常に確認しましょう。

お手入れ　プラグを抜き、各部が冷えてから行う

本体・トッププレート

ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます。

●これは飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。

汚れたまま使うと、変色・こびり付きの原因になります。
ご使用のたびにお手入れしてください。

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る。

油汚れ

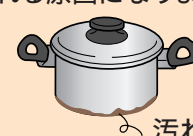
薄めた台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませて、ていねいにふき取る。

トッププレートの取れにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る。

吸・排気口にほこりがたまっている場合

掃除機で吸い取る。
（ほこりが付いたままで使うと、故障の原因になります。）

専用平面プレート・専用なべ・プレートふた・なべふた・ガード

❶ 冷えてから薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗う。

※なべふたは熱いうちに水につけて急冷したり、ふたの表面（ガラス）を傷付けない。
（割れる原因になります。）

※金属製のたわし・スポンジのナイロン面は使わない。
（プレートやなべのフッ素樹脂がはがれる原因になります。）

❷ すぐに調理面や裏面の水気をふき取り、充分乾かしてから収納する。

アドバイス

なべ底の汚れもきれいに取り除きましょう！
（トッププレートに焼き付いてトッププレートが汚れる原因になります。）

故障かな？　故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここが原因	直し方
U表示	表示内容を確認してから、切キーを押し、再度操作し直してください。		
	U12 吸・排気口目詰まり検知	吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった。	吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。吸・排気口にたまったほこりを手入れする。（お手入れ☞上記）
	U15 揚げ物そりなべ検知 ※ピピ…とブザーでもお知らせします。	天ぷらなべの底に約1mm以上の反りがあったり変形している。	反ったり変形していない天ぷらなべを使う。
		なべ底やトッププレートに異物や汚れがこびり付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。（お手入れ☞上記）
		予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をした。	切キーを押し、トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
		揚げ物キーで湯沸かしなどの加熱調理をすると、表示することがあります。	

	こんなときは	ここが原因	直し方
U表示	表示内容を確認してから、切キーを押し、再度操作し直してください。		
	U17 本体内部高温検知	IH調理器に適さないなべで調理を続けていて本体内部の温度が高くなった。	反ったり変形していない使えるなべで調理する。
		なべ底やトッププレートに異物やこびり付いた汚れが付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。（お手入れ☞P.28）

	こんなときは	ここが原因	直し方
電源	キーを押しても受け付けない	電源プラグ・器具用プラグが確実に差し込まれていない。	プラグを正しく差し込む。
なべセット	キーを押すと、なべ確認マークが表示され、約1分後に消灯する なべなし自動OFF	なべを置いていない。	なべを置く。
		使用中になべを外した。	
		使えないなべを載せた。	IHで使えるなべを使う。（使えるなべの見分け方☞P.12）
		なべの位置が中央からずれている。	なべをトッププレートの中央に置く。
キー設定	タイマーが使えない	焼き物キー・揚げ物キーで調理している。 ※加熱調理のみタイマーが使えます。	
	焼き物キー・揚げ物キーを受け付けない	タイマーがセットされている。	取消キーを押し、タイマーセットを取り消す。
	火力セーブキーの設定・取り消しができない	メニューキーを押してから約30秒以上たっている。	切キーを押し、再度キー操作する。
使用中	●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い	温度の高い油を使って予熱した。	トッププレートを冷ましてから常温の油を使って予熱する。
		焼き物調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。	トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
	使っている途中で通電が停止した 切り忘れ防止機能	焼き物キー・揚げ物キーで1時間、加熱キーで2時間以上キー操作をしていない。	再度、キー操作する。 ※2時間以上の煮込みなどにはタイマーを使う。
	火力感が弱い	火力セーブキーを押している。	切キーを押し、再度キー操作する。
	使っている途中で火力感がなくなった 温度過昇防止機能	なべ底の温度が異常に上がると自動的に通電をコントロールします。温度が下がると、自動的に加熱し始めるのでそのままお使いください。 ※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。	
	加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。	
使用後	スイッチを切っているのに本体の一部が温かい	プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で約1.2Wの電力が消費されますが、差し支えありません。	使用後はプラグを抜く。

●以上の処置で直らないときは、使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

H表示が出たときはセンサーの故障です ➡ H01　H02　H03　H06

プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

お手入れ／故障かな？

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…

まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、この IH 調理器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.28～29）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IH 調理器
品番	KZ−PD1
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

- **札幌** 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251
- **旭川** 旭川市2条通21丁目左1号 ☎(0166)31-6151
- **帯広** 帯広市西19条南1丁目7-11 ☎(0155)33-8477
- **函館** 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） ☎(0138)48-6631

東北地区

- **青森** 青森市第二問屋町3-7-10 ☎(017)739-9712
- **秋田** 秋田市御所野湯本2丁目1-2 ☎(018)826-1600
- **岩手** 盛岡市羽場13地割30-3 ☎(019)639-5120
- **宮城** 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117
- **山形** 山形市流通センター3丁目12-2 ☎(023)641-8100
- **福島** 福島県安達郡本宮町字南ノ内65 ☎(0243)34-1301

首都圏地区

- **栃木** 宇都宮市御幸町194-20 ☎(028)689-2555
- **群馬** 高崎市大沢町229-1 ☎(027)352-1109
- **茨城** つくば市花畑2丁目8-1 ☎(0298)64-8756
- **埼玉** 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960
- **千葉** 千葉市中央区星久喜町172 ☎(043)208-6034
- **東京** 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
- **山梨** 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5171
- **神奈川** 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
- **新潟** 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171

中部地区

- **石川** 石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80 ☎(076)294-2683
- **富山** 富山市寺島1298 ☎(076)432-8705
- **福井** 福井市開発4丁目112 ☎(0776)54-5606
- **長野** 松本市大字笹賀7600-7 ☎(0263)86-9209
- **静岡** 静岡市西島765 ☎(054)287-9000
- **名古屋** 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
- **岡崎** 岡崎市岡町南久保28 ☎(0564)55-5719
- **岐阜** 岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30 ☎(058)323-6010
- **高山** 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
- **三重** 久居市森町字北谷1920-3 ☎(059)255-1380

近畿地区

- **滋賀** 守山市勝部6丁目2-1 ☎(077)582-5021
- **京都** 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)672-9636
- **大阪** 大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225
- **奈良** 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
- **和歌山** 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
- **兵庫** 神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6 ☎(078)272-6645

中国地区

- **鳥取** 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695
- **米子** 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129
- **松江** 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128
- **出雲** 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133
- **浜田** 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
- **岡山** 岡山県都窪郡早島町矢尾807 ☎(086)292-1162
- **広島** 広島市西区南観音8丁目13-20 ☎(082)295-5011
- **山口** 山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23 ☎(083)986-4050

四国地区

- **香川** 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-9477
- **徳島** 徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108 ☎(088)698-1125
- **高知** 南国市岡豊町中島331-1 ☎(088)866-3142
- **愛媛** 松山市土居田町750-2 ☎(089)971-2144

九州地区

- **福岡** 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036
- **佐賀** 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151
- **長崎** 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658
- **大分** 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815
- **宮崎** 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213
- **熊本** 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
- **天草** 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
- **鹿児島** 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
- **大島** 名瀬市長浜町10-1 ☎(0997)53-5101

沖縄地区

- **沖縄** 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0903

仕様

項目		仕様
電源		交流100 V　50-60 Hz 共用
消費電力		1,400 W
火力調節(約)		75 W相当～1,400 W
温度調節	焼き物(約)	100(保温)～250 ℃
	揚げ物(約)	140～200 ℃
タイマー		1分～9時間55分
コード長さ		1.9 m
本体	大きさ(約)	幅36.6 cm　奥行38.1 cm　高さ5.5 cm
	質量(約)	3.0 kg
専用平面プレート	大きさ(約)	幅32.4 cm　奥行28.6 cm　高さ2.2 cm
専用なべ	大きさ(約)	内径26.2 cm　深さ6.4 cm
	満水容量(約)	3.3 L

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

	専用平面プレート使用時	専用なべ使用時
大きさ(約)	幅41.1 cm　奥行38.4 cm　高さ13.6 cm	幅37.7 cm　奥行38.1 cm　高さ19.6 cm
質量(約)	5.6 kg（ふた・ガードを含む）	5.3 kg（ふたを含む）

愛情点検　長年ご使用のIH調理器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。

以上のような症状のときは使用を中止し、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です				
お買い上げ日	年　月　日	品番	KZ−PD1
販売店名	☎（　　）	お客様ご相談窓口	☎（　　）

＊心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品をご使用にあたって、念のため専門医師とよくご相談ください。

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−318
S1003S0